

**Atelier d'écriture du 5 octobre 2023**

**Thème La gastronomie**

## **Gastronomie**

Personne n'a oublié le fameux dîner qui s'est tenu le jeudi 13 juillet 2017 au prestigieux restaurant d'Alain Ducasse « Le Jules Verne » au 2ème étage de la Tour Eiffel où se sont retrouvés les présidents Macron et Trump et leurs épouses. Je rappelle que le président américain avait été invité à Paris l'année de son investiture par le président français pour assister aux festivités du 14 juillet.

La presse américaine n'a pas manqué de commenter cet événement en précisant que le président Trump est davantage connu pour être un amateur de poulet frit, de steak au ketchup et de hamburger plutôt que de repas raffinés.

Moyennant quoi j'ai retrouvé le menu servi pour ce dîner, il ne m'a pas paru particulièrement sophistiqué : Pâté en croûte - Petits légumes du potager de la Reine farcis - Sole dorée sauce hollandaise - Filet de bœuf Rossini jus Périgieux – Fraises des bois – Soufflé aux chocolats .... et grands vins français.

Mais pourquoi je vous parle de Donald Trump qui n'est pas un personnage des plus remarquable. Vous allez bientôt le savoir.

Cette même année je recevais pendant les vacances d'été, venus des Etats-Unis, mon fils, ma belle-fille américaine et leurs trois enfants. Quand ils sont là c'est toujours extrêmement compliqué au niveau de la préparation et du rythme des repas car nos traditions culinaires françaises ne sont pas bien appréciées par mes petits-enfants.

C'est alors qu'un dimanche nous sommes invités pour fêter l'anniversaire de l'oncle du Fenouillet où toute la famille est rassemblée. Un buffet très copieux est installé dans le jardin – fruits de mer, terrines de poisson, charcuterie, nombreuses salades, verrines, viande froide, fromages, etc... -- et comme vous savez dans cette formule de repas chaque convive doit se déplacer et se servir personnellement.

A un moment je vois mes petites filles tournicoter autour de la table présentant les victuailles puis très vite venir me demander si elles ne pourraient pas avoir, qui une pomme, qui une danette au chocolat et leur frère une banane. Je dois me rendre à l'évidence, ils n'ont pas trouvé dans cet assortiment de plats typiquement français une préparation à leur goût.

Il faut dire que leur alimentation quotidienne est limitée à seulement quelques produits : burgers, pizza, pâtes, steak, frites, nuggets, fruits, glaces. On est loin de la gastronomie.

Cette réalité me contrarie beaucoup mais c'est une évidence, leur mode d'alimentation n'a pas développé leurs papilles gustatives. Néanmoins pour être objective, je dois dire qu'ils sont en bonne santé et minces. Mais je suis bien sûr très frustrée qu'ils n'apprécient pas ma cuisine, le fait de « se régaler » n'est pas une préoccupation constante pour eux et je pourrais raconter une multitude d'anecdotes aberrantes autour de ces questions de nourriture.

Comme vous l'aurez compris, mon propos est de dire qu'aux Etats-Unis il y a un réel problème d'éducation à l'alimentation et aux goûts. Je sais qu'en France, maintenant, tout au long de la scolarité, des enseignants contribuent à l'acquisition de bonnes habitudes alimentaires dans le cadre d'activités spécifiques. Il faudrait que l'on exporte ce savoir-faire.

Mais revenons à la gastronomie. Si j'ai évoqué ci-dessus le dîner de Donald Trump au restaurant le Jules Verne c'est aussi parce que j'ai eu la chance d'y être invitée et que j'en garde un merveilleux

souvenir : un service impeccable, une cuisine d'une qualité exceptionnelle, le tout avec une vue imprenable sur Paris dans l'un des monuments les plus célèbres du monde.

**Simone N. Le 26-09-23**